



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	101996900521920
Data Deposito	30/05/1996
Data Pubblicazione	30/11/1997

Titolo

METODO DI COTTURA DELLA PASTA E TEGAME CON COPERCHIO ATTO ALLO SCOPO

Descrizione a corredo di una domanda di brevetto per
Invenzione Industriale dal titolo: Metodo di cottura
della pasta e tegame con coperchio atto allo scopo.

A nome: BUGANÈ Primo

5 di nazionalità italiana

con residenza in Alpignano (TO)/IT

Inventore designato: BUGANÈ Primo

Depositata il 30 Maggio 1996. n° TO 96A000467

Descrizione

10 La presente invenzione si riferisce ad un
metodo di cottura della pasta e ad un tegame con
coperchio atto allo scopo.

È noto che la tecnica tradizionale per cucinare
la pasta al sugo prevede l'impiego di una pentola
15 con coperchio per l'acqua in cui si fa bollire la
pasta, e di un tegame separato in cui si cuoce il
sugo. Si utilizza poi una serie di attrezzi per
tritare vari ingredienti come il prezzemolo, l'aglio
o la cipolla, il basilico, ecc.; occorrono inoltre
20 uno scolapasta ed una zuppiera per servire in tavola
la pasta condita. Quest'ultima operazione va
compiuta in tempi brevi per evitare che la pasta
scuocia.

Il sistema tradizionale di bollitura della
25 pasta può comportare alcuni problemi legati

all'acqua che si usa. L'acqua che sgorga dai rubinetti domestici ha odore e sapore sempre più sgradevoli a causa dei disinfettanti a base di cloro che vengono additivati all'acqua per renderla
5 potabile. Altri fattori negativi sono a volte rappresentati da residui ferrosi e calcarei, presenti in quantità eccessiva. In ogni caso la purezza batteriologica dell'acqua di cui si dispone non è mai accertabile.

10 In aggiunta, il sistema tradizionale a bollitura può in certi casi avere un limite di carattere pratico che si presentano quando l'acqua scarseggia o è di difficile approvvigionamento. La bollitura, inoltre, impoverisce la pasta di molte
15 sostanze nutritive ed utili all'organismo umano come ad esempio vitamine, amminoacidi, lisina, metionina, ecc., che si perdono nell'acqua che viene poi scolata.

Nonostante la tecnica di cottura tradizionale
20 sia per molti aspetti soddisfacente, la presente invenzione costituisce un perfezionamento al procedimento di cottura del piatto che per milioni di persone è alla base della nutrizione e della dieta mediterranea: la pasta al pomodoro.

25 Oltre ad ovviare ai limiti sopra discussi della

tecnica tradizionale, lo scopo principale della presente invenzione è quello di proporre un metodo di cottura ed un tegame con coperchio apposito per preparare un piatto gustoso e sano.

5 Questo scopo è raggiunto, secondo l'invenzione, da un metodo di cottura avente le caratteristiche enunciate nella rivendicazione 1. Secondo un altro aspetto dell'invenzione, si propone di realizzare un tegame con coperchio come specificato nella
10 rivendicazione 3.

 Verranno ora descritte le caratteristiche di una forma di attuazione preferita ma non limitativa del metodo di cottura e del tegame con coperchio secondo l'invenzione; si fa riferimento al disegno
15 allegato, che è una vista schematica in sezione di un tale tegame.

 Si dispone sul fondo di un tegame in materiale antiaderente uno strato di pomodoro fresco o pelati o sugo di pomodoro, con eventuale aggiunta di
20 ingredienti come prezzemolo o basilico, che non occorre tritare, aglio o cipolla, ecc.

 Sul primo strato si dispongono uniformemente gli spaghetti o un altro tipo di pasta ancora da cuocere, quindi si sala aggiungendo anche olio sulla
25 pasta in quantità necessaria. Il tegame va coperto e

messo sul fuoco con fiamma moderata, senza aggiungere acqua. Si porta ad ebollizione lo strato di pomodoro; dopo un primo periodo di circa una decina di minuti, la pasta perderà la sua naturale
5 durezza, per cui occorrerà girarla amalgamando il tutto e quindi completare la cottura in un secondo periodo, generalmente più breve del primo, all'incirca di 5 minuti.

10 Occorre mantenere il coperchio sul tegame durante la cottura per permettere al vapore di condensare e ricadere nel tegame.

La pasta cotta in questo modo non scuoce ed ha un sapore squisito essendosi impregnata, durante la cottura, del sugo di pomodoro.

15 Per cuocere quantitativi di pasta maggiori, è preferibile alternare strati di pasta a strati di pomodoro per distribuire uniformemente la pasta nel sugo e ottenere quindi una cottura uniforme in tutto il tegame.

20 Facendo riferimento al disegno, un tegame secondo la presente invenzione è indicato nel suo insieme con 1. Il fondo del tegame, in materiale antiaderente, ha una serie di avvallamenti 2. Durante la cottura, quando il sugo di pomodoro 4 va
25 in ebollizione, tra gli avvallamenti si formano dei

passaggi per il vapore che esaltano la turbolenza all'interno del tegame e promuovono una cottura omogenea della pasta 3, che nel disegno è illustrata del tipo spaghetti ma che può essere anche di altro
5 tipo.

Il tegame 1 ha un proprio coperchio 5, anch'esso in materiale antiaderente o pirex®, allo scopo di recuperare il vapore condensato e mantenere all'interno del tegame il grado di umidità
10 necessario per una buona cottura della pasta.

Si intende che l'invenzione non è limitata alla forma di attuazione qui descritta ed illustrata a titolo esemplificativo. Soprattutto per quanto riguarda la forma e le dimensioni del tegame e dei
15 suoi avvallamenti, l'invenzione è suscettibile di modifiche come potrà apparire opportuno alle persone esperte del settore.

RIVENDICAZIONI

1. Metodo di cottura per pasta, caratterizzato dal fatto di comprendere le fasi di:

- disporre sul fondo di un tegame (1) in

5 materiale antiaderente almeno un primo strato (4) di pomodoro o sugo di pomodoro;

- disporre in modo sostanzialmente uniforme la pasta (3) ancora da cuocere su detto primo strato;
- coprire e portare ad ebollizione detto primo

10 strato; e

- mantenere il pomodoro in ebollizione fino ad ultimare la cottura della pasta.

2. Metodo di cottura secondo la rivendicazione 1, in cui si sovrappongono più strati

15 alternati di pasta e pomodoro.

3. Tegame (1) con coperchio (5) per cuocere pasta secondo il metodo della rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto di avere un fondo in materiale antiaderente con una serie di avvallamenti

20 (2) di dimensioni adatte a promuovere la formazione di passaggi per il vapore ed aumentare la turbolenza all'interno del tegame.

p. inc. BUGANÈ Primo

MANDATARI NOMINATI.

G. Zanardo - R. Coletti - G. Lotti - R. Appoloni
A. De Gregori - G. Di Francesco - C. Fioravanti
M. Giuli - A. Zappella

(firma)


(per sé e per gli altri)





Il rivoluzionario tegame brevettato E. CO PASTA SYSTEM® è il brillante risultato nato dalla felice intuizione di un appassionato gastronomo, elaborata con l'innovativa applicazione di tecnologie, materiali e designe che ne hanno fatto un'indispensabile ed esclusivo "collaboratore" in cucina. Il suo semplicissimo utilizzo permette di cucinare, con un'unica operazione, uno squisito piatto di pasta al pomodoro (da 1 a 5/6 porzioni) eliminando sia la bollitura della pasta che la cottura del sugo. Il risultato è eccellente, dal punto di vista gastronomico e dietetico, superiore alla cottura tradizionale (in parte condizionata dalla qualità dell'acqua e dall'inevitabile assorbimento da parte della pasta di residui calcarei ed altre impurità durante la bollitura). I valori nutrizionali della pasta stessa vengono conservati completamente, anziché disperdersi nell'acqua di cottura, ed esaltati dal pomodoro che viene assimilato dagli spaghetti diventando parte integrante di questo essenziale piatto base della "dieta mediterranea", gustoso, digeribile e veramente dietetico.

AVVERTENZE

La prima volta che usate il tegame E.CO PASTA SYSTEM® passate all'interno uno straccetto unto d'olio di oliva per rimuovere la patina protettiva. Lavare a mano con normale detersivo liquido usando una spugna morbida, non usare pagliette o prodotti abrasivi che possono danneggiare il particolare rivestimento interno.

...E NON SOLO PASTA

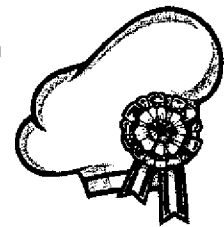
Il tegame E.CO PASTA SYSTEM® può essere inoltre utilizzato anche per cucinare carni, pollame, pesce e verdure, senza l'aggiunta di grassi, sempre con risultati sorprendenti. L'esclusiva struttura del fondo (brevettata) convogliando il vapore della cottura in spirali regolari avvolge il cibo con un effetto omogeneo di ventilazione forzata garantendo una cottura uniforme. **Si raccomanda di utilizzare sempre con fiamma bassa o piastra al minimo.**

UN PRODOTTO BREVETTATO *



10091 ALPIGNANO (TORINO) - ITALY - Via Modena, 23
Tel. ☎ (011) 967 91 36 - Fax (011) 966 31 66

* I marchi E.CO PASTA SYSTEM®, FOLLETTI ROSSI® ed il TEGAME sono depositati e tutelati da brevetti internazionali.



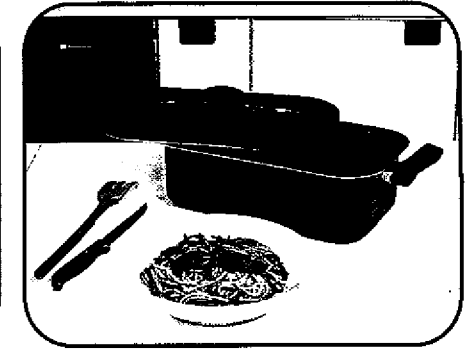
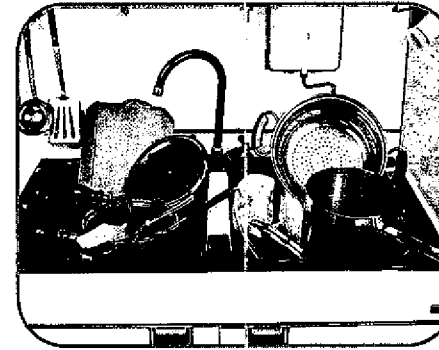
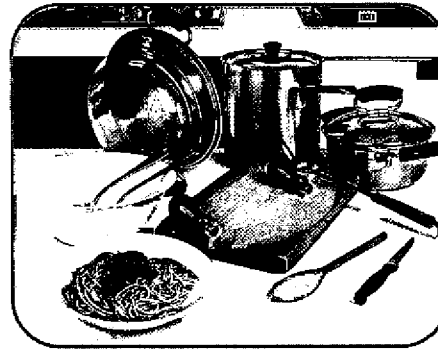
**LA RIVOLUZIONE
IN CUCINA!**



IERI...

SISTEMA DI COTTURA TRADIZIONALE

OGGI...

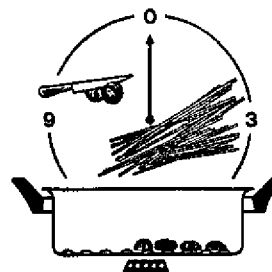


CONFRONTO TRA I DUE SISTEMI

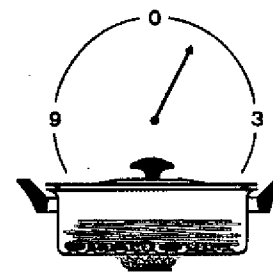
0	50	100	CARATTERISTICHE	0	50	100
[Bar chart showing high values for traditional system]			Valori nutritivi conservati	[Bar chart showing high values for E.CO system]		
[Bar chart showing low values for traditional system]			Valori nutritivi dispersi	[Bar chart showing low values for E.CO system]		
[Bar chart showing low values for traditional system]			Sostanze estranee acquisite	[Bar chart showing low values for E.CO system]		
[Bar chart showing high values for traditional system]			Tempi di cottura complessivi*	[Bar chart showing low values for E.CO system]		
[Bar chart showing high values for traditional system]			Consumo acqua cottura	[Bar chart showing low values for E.CO system]		
[Bar chart showing high values for traditional system]			Consumo combustibile*	[Bar chart showing low values for E.CO system]		
[Bar chart showing high values for traditional system]			Rigoverno stoviglie	[Bar chart showing low values for E.CO system]		

* Pasta + sugo

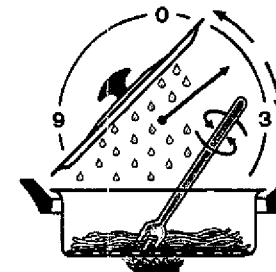
UTILIZZO DEL CUOCIPASTA



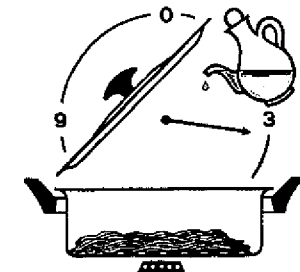
Sistemare sul fondo uno strato (circa 1,5 cm.) di pomodori crudi tagliati a pezzettoni oppure una lattina di pelati su cui adagerete la pasta ed una ridotta quantità di sale.



Coprire con il coperchio e ponetelo sul fuoco a fiamma bassa o piastra elettrica al minimo.



Dopo una decina di minuti rimestare con forchettone di legno o plastica avendo cura di far ricadere all'interno del tegame il vapore accumulatosi sotto il coperchio. Aggiungere, a piacere, qualche foglia di basilico e ricoprire.



A fine cottura aggiungere un filo d'olio o un pezzetto di burro. A piacere potete "personalizzare" con tonno, olive, frutti di mare... o quanto la Vostra fantasia ed il Vostro gusto Vi consigliano.



... e Buon Appetito!

Ideale: per una cucina rapida e gustosa
 per chi pensa alla salute
 per gli esperti di cucina
 per i maghi della cucina
 per i buongustai
 per il campeggio
 per i singles
 per gli sposini
 per le famiglie
 per la spaghetтата di mezzanotte
 per...TUTTI!!!



...molimenti per la Vostra scelta e benvenuti nel mondo dei sapori semplici e genuini, a tutela della salute ed in linea con i più attuali consigli dietetici che prevedono una cottura senza l'uso di grassi che verranno aggiunti, crudi, solo al momento di servire in tavola.

In questo breve ricettario abbiamo raggruppato alcuni essenziali piatti-base; lasciamo il Vostro gusto e la Vostra fantasia a suggerire varianti ed a trovare i migliori utilizzi del rivoluzionario tegame brevettato E.CO PASTA SYSTEM®.

Di seguito riassumiamo, per comodità, alcuni consigli pratici per l'uso e note relative alle ricette.

IL TEGAME: le sue dimensioni e la forma rettangolare ne fanno un recipiente di cottura adatto anche alla cucina tradizionale. I materiali ed il particolare rivestimento ne permettono l'uso in forno, elettrico o a gas, fino a 230°C; non utilizzare in forni a microonde. Usare solo forchettoni o cucchiaini di legno o plastica per rimestare.

IL COPERCHIO: la sua forma particolare evita la dispersione del vapore durante la cottura. RicordateVi di far ricadere l'acqua, accumulatasi sotto il medesimo, dentro al tegame ogni volta che lo sollevate per rimestare o per controllare la cottura; se per ultimare la cottura dovete aggiungere ancora acqua potete farlo facendola scorrere lentamente lungo le pareti del tegame senza scaldarla a parte.

LA FIAMMA o altra fonte di calore: deve essere media nei primi minuti e ridotta poi al minimo per completare la cottura. Non utilizzate un calore troppo vivace perché non otterreste un soddisfacente risultato gastronomico.

IL SALE: ricordate di moderarne la quantità perché **NON SALATE L'ACQUA MA SOLO LA PASTA**; tenendovi "leggeri" potrete eventualmente aggiungere un pizzico a fine cottura.

Le DOSI indicate sono per 3 porzioni (200/250 grammi di pasta = 70/80 grammi per persona) ma il tegame E.CO PASTA SYSTEM® può cuocere in modo ottimale fino a 450/500 grammi di pasta; in questo caso occorrerà aumentare proporzionalmente gli altri ingredienti, compresa l'acqua, rimestando più volte, con cura, per ottenere la cottura omogenea della pasta.

SOFFRITTI, RAGU' DI CARNE, ECC.: se volete mantenere alcune gustose abitudini potete utilizzare queste Vostre specialità, preparate in precedenza, come base di cottura (aggiungendo la pasta e un paio di bicchieri d'acqua; per il riso vedere ricetta "RISOTTO DI MARE"), oppure cuocendo la pasta o il riso "in bianco", usando poi a cottura ultimata, il Vostro sugo preferito, come al solito.

La PULIZIA: La prima volta che usate il tegame passate all'interno uno straccetto unto d'olio di oliva per rimuovere la patina protettiva. Dopo l'uso lavare a mano con normale detersivo liquido. Non usare pagliette o prodotti abrasivi per non danneggiare il particolare rivestimento inaderente.

Seguendo questi piccoli consigli prolungherete la durata del vostro tegame E.CO PASTA SYSTEM® e porterete in tavola gustosi manicaretti, digeribili e ricchi di valori nutritivi naturali.

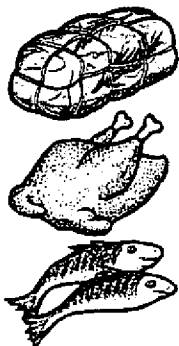
Buon appetito!

PESCE AL CARTOCCIO

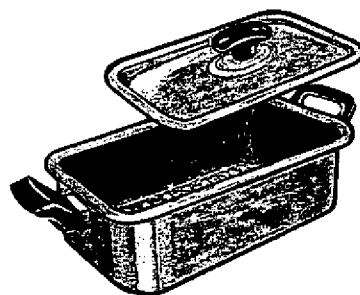


Preparate i pesci, puliti, squamati se necessario, ed asciugati con un panno, ungendoli anche nella parte interna, con una salsina ottenuta emulsionando olio di oliva, un cucchiaino di salsa Worcester, sale e pepe. Metterli ciascuno su un foglio di alluminio abbastanza grande, in ogni "cartoccio" aggiungete un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia. Ripiegate con cura l'alluminio in modo da formare dei pacchetti ben sigillati. Disponete con cura i "cartocci" nel tegame E.CO PASTA SYSTEM® coprite con il coperchio e ponetelo sul fuoco moderato. Il tempo medio di cottura è di circa 20 minuti ma può variare a seconda delle dimensioni dei pesci. I pesci più indicati per questa ricetta sono trote, branzini, orate, ecc.

ARROSTO AL SALE



Disponete nel tegame E.CO PASTA SYSTEM® uno strato uniforme di sale grosso di circa 2 centimetri su cui adagiate la carne con gli aromi consueti (rosmarino, alloro, aglio, ecc.). Ricoprite completamente il tutto con altro sale, mettetelo il coperchio e ponete in forno, preriscaldato a 180°, per circa un'ora e mezza. A cottura ultimata rompete delicatamente il "guscio" che si sarà consolidato intorno all'arrosto togliendo gli eventuali pezzetti di sale rimasti. Questo tipo di cottura risulta particolarmente adatto anche per cucinare pollame, carni suine e pesci grassi (tonnetti, sgombri, merluzzi purché interi e non a tranci o filetti) in quanto il sale scioglie ed assorbe il grasso in eccesso, lasciando solo carni digeribili e molto gustose.



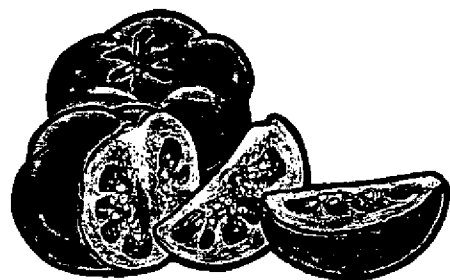
UN PRODOTTO BREVETTATO *



LE RICETTE

Metodo BUGANE'

* I marchi E.CO PASTA SYSTEM®, FOLLETTI ROSSI® ed il TEGAME sono depositati e tutelati da brevetti internazionali.



PASTA AL POMODORO FRESCO

piatto base della dieta mediterranea

Disponete all'interno del tegame E.CO PASTA SYSTEM® uno strato di circa due centimetri di pomodori da sugo tagliati a pezzettoni (senza strizzarli) sul quale adagerete gli spaghetti (o altro tipo di pasta), salate moderatamente, coprite il tegame con il coperchio e iniziate la cottura a fuoco moderato. Dopo circa dieci minuti la pasta avrà perso la sua naturale rigidità, scoprite quindi il tegame facendo attenzione che il vapore condensato sotto il coperchio ricada sulla pasta in cottura, mescolate la pasta amalgamandola con i pomodori e, a piacere, aggiungete qualche foglia di basilico; ricoprite il tegame riducendo ulteriormente la fiamma portandola al minimo e completate la cottura ancora per sei/dieci minuti, a seconda del tipo di pasta. Togliete il tegame dal fuoco e condite con olio d'oliva o burro, a piacere spolverare con parmigiano grattugiato.



PASTA CON POMODORI CONSERVATI

Versate nel tegame E.CO PASTA SYSTEM® il contenuto completo di una lattina di pomodori pelati da 400 grammi a cui aggiungerete mezza lattina di acqua, disponete sopra gli spaghetti (o altro tipo di pasta) e seguite le stesse modalità di cottura descritte per la PASTA AL POMODORO FRESCO.



TAGLIATELLE CON ZUCCHINE NOVELLE

Affettate finemente due o tre zucchine novelle, tritate del prezzemolo con aglio o cipolla e mettete tutto "a freddo" nel tegame E.CO PASTA SYSTEM® con un bicchiere d'acqua, posizionate le tagliatelle fresche o secche, salate moderatamente, coprite il tegame con l'apposito coperchio e ponetelo sul fuoco moderato. Dopo circa una decina di minuti scoprite il tegame facendo ricadere il vapore accumulatosi sotto il coperchio sulle tagliatelle in cottura, rimestate per amalgamare la pasta con le zucchine, ricoprite il tegame riducendo anche la fiamma portandola al minimo. La cottura sarà ultimata dopo cinque / otto minuti a seconda del tipo di tagliatelle. Togliete dal fuoco e condite con olio d'oliva, cospargete ancora con prezzemolo tritato e parmigiano a piacere.

Questa ricetta "tipo" può essere realizzata in varie alternative sostituendo le zucchine con funghi porcini o coltivati, cuori di carciofi, melanzane, ecc.; naturalmente le verdure più "dure" dovranno essere affettate più finemente in modo che raggiungano la cottura insieme alle tagliatelle.

PENNETTE RIGATE CON TONNO E PISELLI

Unite a due manciate di piselli freschi sbucciati un trito di aglio o cipolla e prezzemolo e disponete il tutto "a freddo" sul fondo del tegame E.CO PASTA SYSTEM® aggiungete un bicchiere abbondante d'acqua e versate le penne rigate, salate moderatamente, coprite con l'apposito coperchio e iniziate la cottura a fuoco moderato. Trascorsi circa dieci minuti scoperchiate il tegame facendo ricadere sulla pasta in cottura il vapore condensatosi sotto il coperchio, rimestate amalgamando pasta e piselli, ricoprite e completate la cottura. Al termine unite del tonno sott'olio, scolato e spezzettato, cospargete con prezzemolo tritato spolverando, a piacere, con peperoncino o pepe macinato sul momento.



TRENETTE AL PESTO

Affettate una patata, finemente od a fiammifero, e ponetela nel tegame E.CO PASTA SYSTEM®; aggiungendo un bicchiere d'acqua abbondante, posizionate le trenette, salate moderatamente, coprite con il coperchio e iniziate la cottura a fuoco moderato. Dopo una decina di minuti sollevate il coperchio facendo ricadere il vapore accumulatosi sotto sulla pasta in cottura, rimestate per amalgamare patata e trenette, ricoprite e ultimate la cottura a fuoco basso.

Al termine condite con il pesto, che avrete preparato in precedenza o con uno di qualità che trovate in commercio, completate con formaggio pecorino o parmigiano grattugiato.



RISOTTO DI MARE

Sistemate nel tegame E.CO PASTA SYSTEM® delle vongole e cozze, a piacere con il loro guscio, qualche gamberetto, alcuni sottili anelli di totano, del prezzemolo e aglio tritati ed il riso; salate moderatamente, aggiungete un bicchiere d'acqua e mescolate in modo che il riso risulti completamente bagnato. Livellate e sommergete il tutto con due o tre centimetri d'acqua o brodo vegetale freddo; coprite con l'apposito coperchio e iniziate la cottura con fuoco moderato per poi ridurlo al minimo dopo otto / dieci minuti. Il riso sarà pronto in circa venti / venticinque minuti complessivi.

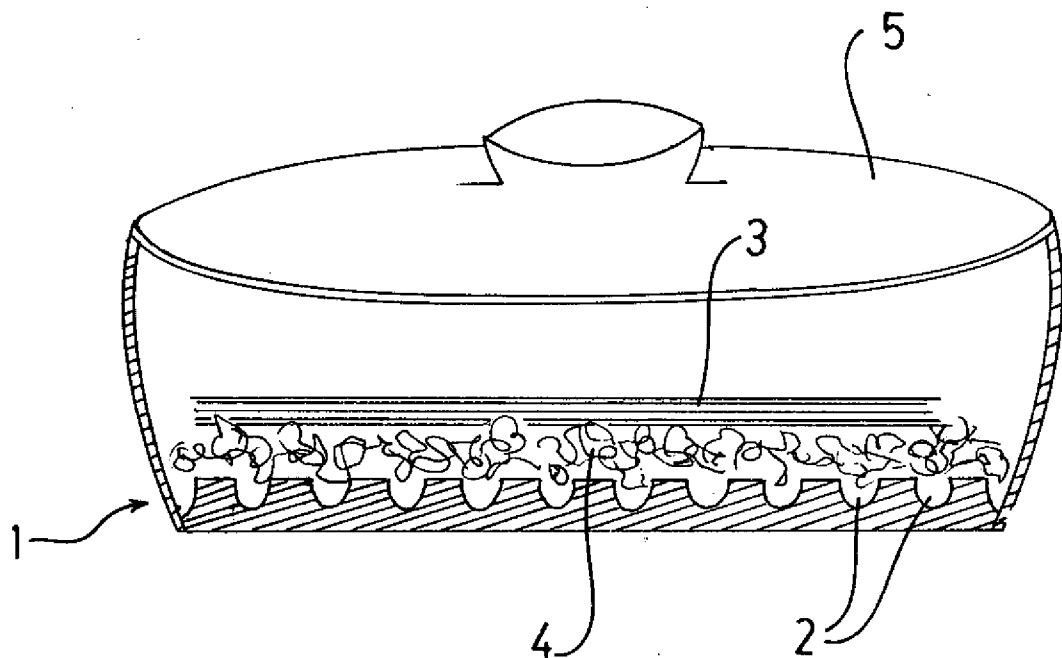
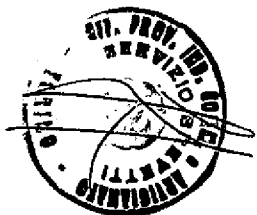
IMPORTANTE: durante la cottura non scoprite e non rimestate il riso, controllate solo verso la fine se è necessario aggiungere ancora un po' di liquido per ultimare la cottura. Al termine condite con olio d'oliva, un trito di prezzemolo ed a piacere spolverate con peperoncino o pepe macinato al momento.

Eliminando i frutti di mare ed il trito di aglio e prezzemolo potrete cucinare un ottimo riso in bianco, da condire poi solo con burro e parmigiano o secondo il Vostro gusto.



ASPARAGI BRASATI AL NATURALE

Versate nel tegame E.CO PASTA SYSTEM® mezzo bicchiere d'acqua, disponete sul fondo gli asparagi mondati del gambo legnoso. Coprite con l'apposito coperchio e cuoceteli a fuoco moderato. A fine cottura disponeteli sul piatto di portata e conditeli utilizzando il fondo di cottura rimasto emulsionandolo con olio di oliva, sale, qualche goccia di limone ed a piacere, un accenno di pepe bianco. Questo sistema estremamente semplice Vi farà gustare, in modo naturale, tutto il sapore ed il profumo di questo vegetale. Con lo stesso metodo potrete riscoprire il gusto dimenticato di altre verdure (zucchine, finocchi, piselli, ecc.).



p.i. BUGANE' Primo.

MANDATARI NOMINATI.

G. Zenardo - R. Coletti - G. Lotti - R. Appoloni

A. Da Gregori - G. Di Francesco - C. Fioravanti

M. Giuli - A. Zappella

(firma)

[Handwritten signature]
(per se e per gli altri)

TO 364000465